

## PENGARUH YOGHURT KECIPIR PADA KEASAMAN LAMBUNG MENCIT YANG DIINDUKSI ETANOL

Ayu Rizky Yuliandari Pengasuh<sup>1</sup>, Fatma Zuhrotun Nisa'<sup>2</sup>, Nur Hidayat<sup>3</sup>

### INTISARI

**Latar Belakang:** Tukak lambung merupakan penyakit yang banyak diderita masyarakat negara berkembang, akibat ketidakseimbangan faktor agresif dan defensif. Salah satu faktor agresif adalah asam lambung sebagai faktor agresif endogen. Yoghurt adalah produk fermentasi susu yang memiliki bakteri asam laktat yang bermanfaat untuk mencegah tukak lambung, Penggunaan biji kecipir sebagai bahan yoghurt juga dilakukan untuk memanfaatkan bahan lokal.

**Tujuan Penelitian:** Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui efek pemberian yoghurt kecipir pada keasaman lambung mencit galur swiss yang diinduksi etanol.

**Metode Penelitian:** Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan rancangan *post test*. Dua puluh delapan ekor mencit galur Swiss dibagi menjadi empat kelompok, yaitu kelompok kontrol negatif (akuades 10 ml/kg BB), kontrol positif (ranitidin 50 mg/kg BB), kelompok yang diberi yoghurt kecipir 0,4 ml dan kelompok yang diberi yoghurt kecipir 0,8 ml diberi perlakuan selama 10 hari. Selama masa perlakuan mencit diambil data berat badan dan asupan pakan. Pada akhir masa perlakuan, mencit dikorbankan dengan cara *vertebral dislocation* dan diambil cairan lambungnya untuk mengukur kadar keasamaan cairan lambung mencit. data yang diperoleh dianalisa secara statistik dengan uji ANOVA yang dilanjutkan dengan *post hoc* apabila terdapat perbedaan yang signifikan.

**Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH cairan lambung mencit pada masing-masing perlakuan tidak memiliki perbedaan yang signifikan ditunjukkan dari nilai  $p > 0.05$ . Walau secara statistik tidak ada perbedaan yang signifikan namun kadar pH lambung kelompok mencit yang diberikan yoghurt kecipir 0,4 ml lebih asam daripada kelompok mencit yang diberikan yoghurt 0,8 ml.

**Kesimpulan:** Pemberian yoghurt kecipir tidak memberikan efek pada keasaman lambung mencit yang diinduksi dengan etanol.

**Kata Kunci:** yoghurt kecipir- tukak lambung- induksi etanol- pH cairan lambung

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

<sup>2</sup> Staff Pengajar Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

<sup>3</sup> Staff Pengajar Program Studi S1 Gizi Kesehatan Politeknik Kesehatan Yogyakarta

## THE EFFECT OF WINGED BEAN YOGURT ON STOMACH ACIDITY OF ETHANOL INDUCED GASTRIC ON MICE

Ayu Rizky Yuliandari Pengasuh<sup>1</sup>, Fatma Zuhrotun Nisa'<sup>2</sup>, Nur Hidayat<sup>3</sup>

### ABSTRACT

**Background:** Gastric ulcer is disease that mostly found in people from developing countries, due to aggressive and defensive factors imbalance. One of aggressive factor is stomach acid as endogenous aggressive factor. Yoghurt is milk fermented product that contained lactic acid bacteria that could prevent gastric ulcer. Winged bean was also used as ingredients to utilize local product.

**Objective:** The purpose of this research was to determine the effect of winged bean yogurt on ethanol induced gastric acidity on mice.

**Methods:** This study is experimental with post test. Twenty eight male Swiss albino mice were divided into 4 treatment group, control positive received distilled water (10 ml/kg), control positive received ranitidine (50 mg/kg) and two groups received winged bean yogurt (0,4; 0,8 ml) for 10 days. Data that taken during the treatment period are body weight and feed intake of mice. At the end of the treatment mice were sacrificed by vertebral dislocation and it gastric juice were taken to measure the levels of pH. Data that obtained were statistically analyzed using ANOVA test followed by LSD test.

**Results:** pH levels of mice gastric juice did not show any difference for each group which is indicated by  $p > 0,05$ . Although statistically similar, the pH level of group that received 0,4 ml winged bean yogurt were lower than group that received 0,8 ml winged bean yogurt.

**Conclusion:** There was no effect of winged bean yogurt to ethanol induced gastric acidity on mice.

**Key Words:** winged bean yogurt, stomach ulcer, ethanol induced, gastric juice pH.

<sup>1</sup> Student of Health Nutrition Program S1 Faculty of Medicine Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

<sup>2</sup> Lecturer of Health Nutrition Program S1 Faculty of Medicine Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

<sup>3</sup> Lecturer of Health Nutrition Program S1 Politeknik Kesehatan Yogyakarta